

Sauvignon Blanc (Info)

Kategorien: Information, Drinks, Wein, Wissen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Die Nummer zwei, was die weltweite Beliebtheit angeht (hinter Chardonnay). Er ist sicher der vielfaeltigere Wein - und damit der direkte Konkurrent des deutschen Riesling!

Sauvignon blanc kommt aus Frankreich, soll sehr alt sein und stammt - ueber einige Zwischenschritte - moeglicherweise vom Traminer ab. Mit dem roten Cabernet Sauvignon ist er wohl nicht verwandt. Der Sauvignon heisst in Frankreich auch Blanc fumé, in den USA Fumé blanc (von Robert Mondavi erfundener Begriff fuer seine ersten sortenreinen und barriqueausgebauten Weine) und in Oesterreich/Deutschland "Muskat-Sylvaner".

Der Reiz des Weines: Der Sauvignon liefert je nach Region sowohl leichte, sehr frische, trockene Weissweine als auch schwere und trotzdem spannende edelsuesse Weine. Sortenrein wird er vor allem aber an der Loire angebaut. Sancerre und Pouilly-Fumé sind die bekanntesten Herkuenfte. Dann zeichnet sich die Sorte durch ein gruene-fruchtiges Bukett mit respektabler Saeure aus (Brennnessel, Kraeuter, Gras, gruene Oliven) das gelegentlich mit Feuerstein/Schiesspulver-Noten gewuerzt ist. In waermeren Regionen der neuen Welt kommen eher die Zitrus-Toene hervor (Grapefruit, Stachelbeere) Schliesslich wird er (allerdings als Junior-Partner) im Sauternes (Bordeaux) mit Semillon zusammen zu edlen Suessweinen verarbeitet. In den USA auch gerne alleine. Im Bordeaux-Gebiet gibt er den Grundstock auch fuer die trockensten Weissen (z.B. Entre-deux-mers).

Der Fluch der Menge: Die Sorte bringt sehr ungleichmaessige Ertraege. Nach einem schwachen Jahr neigen die Winzer dann dazu, in der Folge einen Ausgleich zu suchen. Bei allzu hohen Ertraegen allerdings leiden die Weine erheblich. Es gibt viele duenne und krautige Billig-Sauvignons. Am besten steht er deshalb auf eher kargen Boeden. Allerdings muessen die Weinberge in sehr warmen Lagen sein, weil er frueh austreibt und deshalb empfindlich ist, wenn ein spaeter Frost kommt.

Anbau-Regionen: Nach wie vor ist er in Frankreich am weitesten verbreitet (12.000 Ha), allerdings wird sie auch in Argentinien, Italien, Neuseeland (dort ist sie sicherlich die spannendste Rebsorte!) und besonders erfolgreich in Kalifornien und Suedafrika angebaut. In Chile ist er seltener als die vielen "Sauvignons" auf dem Markt vermuten lassen. Dort verbirgt sich hinter dieser Kurzform aber der Sauvignon vert, der nicht mal verwandt ist. In Deutschland war die Sorte vor Napoleon als Muskat-Sylvaner durchaus nicht unbekannt. Sie ist dann fast ausgerottet worden (lediglich im Graeflich-Wolff-Metternich'sches Weingut in Durbach in Baden und an wenigen anderen Stellen gab es Reste). Seit einigen Jahren waechst das Interesse wieder erheblich. In Rheinland-Pfalz und Wuerttemberg ist er klassifiziert und darf wieder angebaut werden. Auch in Oesterreich gibt es 300 Ha.

Sauvignon praktisch: Sauvignon blancs sind fast immer jung am besten (auch wenn sie sich bei hoher Qualitaet lange halten koennen). Selten, aber interessant: Sauvignon rosé oder gris, aus dem ein

Sauvignon Blanc (Info)

(Fortsetzung)

rosafarbener Sancerre gewonnen wird.

Zum Essen: Die "schlankeren" Sauvignons eignen sich gut zu Gemuesegerichten (Spargel!), auch zu Fisch und Meeresgetier. Die holzgepraegten Uebersee-Varianten ersetzen Chardonnay. Und schliesslich sind die grossen Suessweine zu praktisch jedem Dessert geeignet.